



## ADVANTAGE

**FR** Destinées aux food-trucks et établissements à espace restreint, ces friteuses vous permettent de maîtriser votre consommation d'huile et d'énergie au plus juste. Idéale pour des frites fraîches ou surgelées, beignets, poissons panés... Cuves 100% accessibles, entretien aisé !

**NL** Bestemd voor food-trucks en bedrijven met beperkte ruimte, deze friteuse laat u toe het oliebruik juist te bepalen en dus te besparen. Ideaal voor verse - of diepgevroren frieten, beignets, gepanneerde vis ... Kuipen zijn 100% bennutbaar.

**DE** Diese Fritteusen sind für Foodtrucks und Lokale mit begrenztem Platzangebot gedacht und ermöglichen es Ihnen, Ihren Öl- und Energieverbrauch unter Kontrolle zu halten. Ideal für frische oder tiefgekühlte Pommes frites, Donuts, panierten Fisch usw. 100% zugängliche Wannen, einfache Wartung!

### FR Friteuses électriques sur meuble

- Cuve (isolée) en inox avec égouttoir.
- Bloc résistance amovible, entretien aisé.
- Filtrage de l'huile par décantation, permet de cuire successivement poissons, frites, beignets... Avec une consommation minimale d'huile, sans carbonisation des déchets alimentaires ni transmission de goût.
- Vidange par robinet à l'intérieur du meuble, bac de récupération avec filtre.
- Paniers, poignée athermique.
- Thermostat à bulbe inox, très précis, T° de 0 à 180°C.
- Thermostat sécurité, réarmement en façade.
- Réalisation en acier inox, pieds en inox réglables.

### NL Elektrische friteuzes

- Kuip (geïsoleerd) in roestvrij staal met lekbak.
- Verwijderbaar weerstandsblok, gemakkelijk te onderhouden.
- Filteren van de olie door middel van bezinking, laat toe om achtereenvolgens vis, frieten, donuts..... te koken.... Met een minimaal oliebruik, geen verkoking van voedselafval of smaakoverdracht.
- Leegmaken door middel van een kraan in de kast, opvangbak met filter.
- Manden, athermisch handvat.
- Roestvrijstalen bolthermostaat, zeer nauwkeurig, T° van 0 tot 180°C.
- Veiligheidsthermostaat, reset op het frontpaneel.
- Gemaakt van roestvrij staal, verstelbare roestvrijstalen poten.

### DE Elektro Friteusen auf Untergestell

- Behälter (isoliert) aus Edelstahl mit Auffangwanne.
- Abnehmbarer Widerstandsblok, einfach zu warten.
- Das Filtern des Öls durch Absetzen ermöglicht es, nacheinander Fisch, Chips, Donuts..... zu kochen. Mit minimalem Ölverbrauch, keiner Verkokung von Lebensmittelabfällen oder Geschmacksübertragung.
- Entleerung durch Wasserhahn im Schrank, Sammelbehälter mit Filter. - Körbe, athermischer Griff.
- Edelstahl-Kolbenthermostat, sehr präzise, T° von 0 bis 180°C.
- Sicherheitsthermostat, Reset auf der Frontplatte.
- Hergestellt aus Edelstahl, verstellbare Edelstahlfüße.



## INCREASED PRODUCTIVITY



### FSM-16E/N

mm : 400x650x980

kW : 12

400/3N 50-60Hz

#### FR Friteuse électrique 16 lit. sur meuble, 4-8-12 Kw

- Résistances modulables pour adapter la puissance au mode de cuisson (4-8-12 kW).
- Panier 205x305xh145 mm.



#### NL Elektrische friteuse 16 lit. op kast 4-8-12 Kw

- Modulaire weerstanden om het vermogen aan te passen aan de kookmodus (4-8-12 kW).
- Mand 205x305xh145 mm.

#### DE Elektro Friteuse 16l auf Untergestell, 4-8-12 KW

- Modulare Widerstände zur Anpassung der Leistung an den Kochmodus (4-8-12 kW).
- Korb 205x305xh145 mm.



## INCREASED PRODUCTIVITY



### FSM-2V6E/N

mm : 400x650x980

kW : 12

400/3N 50-60Hz

#### FR Friteuse électrique 2x 10 lit. sur meuble

- Paniers 128x320xh145mm (2x).



#### NL Elektrische friteuse 2x 10 lit. op kast

- Mand 128x320xh145mm (x2).

#### DE Elektro-Fritteuse 2 x 10l auf Untergestell

- Korb 128x320xh145mm (x2).